

ムスリム受け入れの第一歩は「食べ物」と「お祈り」から

島根県益田市からの依頼によりプロモーションアドバイザーである一般社団法人ハラル・ジャパン協会 代表理事の佐久間朋宏氏（以下「アドバイザー」）を派遣しました。

インバウンド誘客において、交通の利便性などの課題を抱える益田市に対し、他地域との差別化を図るため、ムスリムが訪れやすい環境を整備することを目的に、レストランと宿泊業者に助言を行いました。

できることとできないことを明確に

ムスリムについての理解を深めるため、事業者向けの勉強会を開催。アドバイザーはまず、ムスリムについて知るには「食べ物」と「お祈り」に関する理解が必要だと述べられました。ムスリムは健康・長寿についての憧れがある一方、自国では辛い物や甘いもの、油っこいものをよく食べるため、純粋な和食は口に合わないことがあり、ラーメンやたこ焼きなどのB級グルメを好んで食べる傾向があるとのこと。また、お祈りは、日の出前、12時、15時、日の入前、19～20時の計5回行われ、ホテルや飲食店で配慮が必要な時間を覚えておくとういことと話されました。

また、日本に来るムスリムは、日本のムスリムに対する整備が十分でないことを分かっており、与えられた情報を元に自分で判断するそうです。自社で対応できることとできないことを整理し、方針を情報開示することが重要だと述べられました。また、ムスリムが利用できる施設については、ムスリム内のネットワークや口コミで拡散されていくことなどを説明されました。

参加者からは、「ムスリムはアルコールを摂取しないが、醤油や味噌はよいのか」との質問があり、「自然発酵のものはよいとされているため、本醸造のものは大丈夫。ただしアルコールが追加されている商品もあるので、商品の原材料を確認して判断するとよい」とのアドバイスがありました。

地元ムスリムとのつながり

地元のレストランシェフや宿泊施設の調理担当の方が、実際にムスリムの方がどのような食材や調味料を使っているのか、どんな味付けを好むのかを知るために、益田市近郊に在住のムスリムの方を招いて、調理体験を行いました。きんぴらごぼうを作る際には、用意されていた醤油がアルコール入りだったため、ムスリムの方が「近くのスーパーでハラル対応の醤油が購入できる」と助言し、買い直すといったこともありました。参加者は実際に味見をしながら、ムスリムの方と意見交換できたため、ムスリムの方が好む味のイメージが湧いたようでした。

また、どのような場所で食材を買っているかなど、ムスリムの方との情報交換の機会にもなり、有意義な体験となりました。地元ムスリムの方とのつながりができ、今後のメニュー開発時にも助言いただけるとうことでよい機会となりました。



ムスリムの方との調理体験の様子



(奥)きんぴらごぼう

(手前)ココナッツミルクと米粉を練ったもの

調理体験後にはアドバイザーが、ムスリムが好みそうなお土産がないか、スーパーを視察。原材料を見ると、すでにハラール対応になっているお土産もいくつかあり、益田市にお伝えしました。また、ムスリムは柚子が好きということで、柚子を使った調味料もお土産にするとよいと助言されました。



地域の食材やお土産を確認



益田の柚子を使った調味料

ムスリム“も”食べられるメニュー開発を

今回の勉強会の参加者であるイタリアンレストラン「トラットリアスタジオオーネ」にて、アドバイザーから調理指導を行っていただきました。勉強会で得た知識を元に現在のメニューを見てみると、ほとんどがそのままムスリムに提供できるものと判明。今回は少し改良が必要なパスタ料理2品をアドバイザーの助言を元に試作しました。食材に加え、調理時の配慮についても指導。可能であればムスリムが食べることでできない「豚」に触れた調理器具は使わず、ハラール料理専用の調理器具を用意することを勧めました。ムスリムが食べられるものかどうか、食材ひとつひとつを確認しながら調理を進めていきました。例えば、ベーコン入りのカルボナーラは、ベーコンを抜き、風味付けの白ワインを入れずに調理。ペペロンチーノについては、益田のスーパーで購入した柚子胡椒を使用し、ムスリムが好む味付けにしました。

ハラール対応をしたからといって味に物足りなさを感じることはなく、ムスリム以外の方もおいしく食べることでできる出来栄となりました。レストランシェフの藤原氏も「ベーコンの風味がなくても、これはこれでおいしく食べられる」と少し驚いた表情。アドバイザーは、「ムスリム専用のメニューを開発するのではなく、通常のメニューの中にムスリムも食べられるものを用意することが重要」と助言されました。



レストランでの調理指導



パスタの試作品

クレアでは、自治体のプロモーションの企画段階において相談対応や専門的な助言・情報提供を行うプロモーションアドバイザー制度の申し込みを随時受け付けております。セミナー講師としてのアドバイザー派遣も行っておりますので、まずはお気軽にご相談ください。

(経済交流課 渡辺)

